

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
ОП.09 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»
специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования
Сборник описаний практических работ
MS WORD**

Содержание

Введение	3
Практическая работа «Создание и редактирование документа»	4
Практическая работа «Создание и редактирование документа. Параметры документа»	5
Практическая работа «Редактирование текста»	6
Практическая работа «Создание таблиц»	7
Практическая работа «Создание и редактирование таблиц»	9
Практическая работа «Формулы»	10
Практическая работа «Вставка фигур»	10
Практическая работа «Создание комбинированного документа»	11
Практическая работа «Создание комбинированного документа»	12
Практическая работа «Создание комбинированного документа»	14

Введение

Данное пособие содержит практические работы по дисциплине «Информатика и ИКТ» и предназначено для освоения основных приемов работы в текстовом редакторе MSWord.

Описание каждой практической работы содержит: тему, порядок выполнения работы.

При изучении текстового редактора MicrosoftWord содержание практических работ направлено на закрепление навыков работы с:

- текстом;
- выделением элементов текста;
- форматированием документа;
- фрагментами текста;
- абзацными отступами
- нумерованными и маркированными списками;
- таблицами;
- колонтитулами и страницами.

Данный практикум может быть использован для закрепления навыков работы на компьютере.

Критерии оценивания практических работ

Если практическая работа выполнена в полном объеме и правильно оформлена, то ставится оценка «5».

Если практическая работа выполнена более чем на 75%, ставится оценка «4».

Если практическая работа выполнена более чем на 60%, ставится оценка «3».

В противном случае работа не засчитывается.

Практическая работа «Создание и редактирование документа»

Цель: формирование навыков набора текста и его редактирование.

Ход работы:

1. Выполнить набор текста.
2. Отредактировать по образцу.

О винегрете

Винегретом называют простой салат, который готовится из различных отварных овощей. Популярна такая холодная закуска в основном в странах постсоветского пространства благодаря доступности ингредиентов и простоте приготовления. Произошло название этого салата от французского блюда, в буквальном переводе эта закуска означает «приправленная уксусом». Действительно, по одной из версий винегрет готовится именно с добавлением уксусно-горчичного соуса.

Прототипом необычной закуски, появившейся в России еще в 18 веке, принято считать шведский салат, в который помимо отварных овощей входила и рыба, и яйцо, а в качестве заправки использовалась жирная сметана. Раньше винегрет подавали в необычном виде, овощи не просто произвольно нарезались, а из них сооружали сложные конструкции на тарелке. Это обусловлено тем, что винегрет считался праздничным блюдом, потому его и украшали, как могли.

Современные же повара готовят винегрет более примитивным способом: овощи просто нарезаются одинаковыми кубиками и смешиваются. Часто винегреты в различных вариациях используются в качестве составляющей диет для похудения. Такая подача овощей помогает сохранить все необходимые витамины и разнообразить рацион.

Особенностью блюда можно назвать быструю подачу: салат рекомендуется подавать сразу же после приготовления, иначе он теряет вкус и вид. Несмотря на то, что классический винегрет готовится с использованием овощей, повара часто экспериментируют над рецептом этого салата, добавляя в него мясо, рыбу и другие компоненты. Заправка к этой холодной закуске также может отличаться от общепринятой.

Примечательно, что готовят винегрет в разных интерпретациях и в странах Европы, однако под другим названием: там это блюдо именуют «русским салатом» или «русской закуской», что лишний раз доказывает происхождение салата. В домашних условиях винегрет может стать отличной закуской «на скорую руку».

Практическая работа «Создание и редактирование документа. Параметры документа»

Цель: отработка навыка набора текста, его редактирование.

Ход работы:

1. Набрать текст и выполнить редактирование по образцу.
2. Установить следующие параметры документа: ориентация – книжная; поля – по 3 см; интервал - 1,15; выравнивание – по ширине; размер шрифта – 12; тип шрифта – TimesNewRoman.
3. Создайте новый документ, скопируйте в него набранный текст и установите для нового документа следующие параметры: ориентация – альбомная; поля – по 2,5 см; интервал - 2; выравнивание – по ширине; размер шрифта – 15; тип шрифта – CourierNew.

Хлеб всему голова

Хлеб — один из старейших приготавливаемых продуктов, появившийся ещё в неолите. Первый хлеб представлял собой подобие запечённой кашицы, приготовленной из крупы и воды, а также мог стать результатом случайного приготовления или намеренных экспериментов с водой и мукой.

Под именем «хлеб» известны разного вида пищевые продукты, приготовленные из зерновой муки некоторых злаков и служащие важнейшей составной частью народного продовольствия.

Главнейшие хлебные культуры: пшеница, рожь, ячмень, кукуруза, рис, просо, овёс, сорго и дурра. Кроме злаков роль хлебных растений принадлежит и некоторым другим: например, маниоку, нескольким видам пальм, хлебному дереву, арроруту и прочим.

Для первых видов хлеба было много способов заквашивания теста. Можно было использовать в качестве дрожжей бактерии, имеющиеся в воздухе. Для это нужно было только оставить тесто на открытом воздухе на какое-то время перед выпечкой. Эта технология до сих пор используется при изготовлении хлебной закваски. Плиний Старший писал, что галлы и иберийцы использовали снятую с пива пену, чтобы делать «более легкий [то есть менее плотный] хлеб, чем другие народы». В тех частях древнего мира, где вместо пива пили вино, в качестве закваски использовали смесь из виноградного сока и муки, которой позволяли забродить, или пшеничные отруби, пропитанные вином. Однако наиболее распространенным методом было оставить кусок теста при приготовлении хлеба и использовать его на следующий день в качестве источника брожения.

Даже в древнем мире существовало очень много разнообразных видов хлеба. В своём сочинении «Пир мудрецов» древнегреческий автор Афиней описывает некоторые виды хлеба, пирожных, печенья и другой выпечки, приготавливавшейся в античности. Среди сортов хлеба упоминаются лепёшки, медовый хлеб, буханки в форме гриба, посыпанные маковыми зёрнами, и особое военное блюдо — хлебные завитки, запечённые на вертеле. Тип и качество муки, использовавшейся для приготовления хлеба, также могло различаться. Как отмечал Дифил, «хлеб, сделанный из пшеницы, по сравнению с тем, что сделан из ячменя, более питательный, легче усваивается, и всегда лучшего качества. В порядке достоинства, хлеб, сделанный из очищенной [хорошо просеянной] муки является первым, после него — хлеб из обычной пшеницы, а затем хлеб, сделанный из непросеянной муки.»

Практическая работа «Редактирование текста»

Цель: отработка навыка редактирования текста.

Ход работы:

1. Набрать текст.
2. Задайте каждому предложению свой стиль: тип, размер, цвет, размер шрифта.

Профессия повар-кондитер

Чтобы человек мог нормально работать и заботиться о близких, он должен хорошо питаться. А ведь часто кушать приходится не дома. На этот случай существуют многочисленные столовые и кафе, в которых еду готовят люди с профессией повар-кондитер. Такие профессионалы работают и в больших организациях, и в армии, и в детских садах. Задача повара в том, чтобы из сырых продуктов приготовить вкусное и сытное блюдо.

Первые блюда выглядели просто как обожжённые на открытом костре полусырые куски мяса или рыбы. Огнём люди пользовались как минимум со среднего палеолита, но это не были повара. О первых профессионалах, зарабатывающих таким ремеслом на жизнь, гласят отметки греческой цивилизации на острове Крит 2600-го года до н. э. Для солдат царя пищу готовил из отборных продуктов специально нанятый мастер кулинарного дела. Можно смело предположить, что в более древних культурах Египта, Финикии и Шумер также были профессиональные кулинары, работающие для семей знатных людей и правителей. Позже появились такие понятия, как санитарные нормы, регулирующие работу таких специалистов....

Повар-кондитер должен в первую очередь быть аккуратным и иметь опрятный вид. Само собой, что необходимыми качествами можно назвать обострённый нюх и вкус, отсутствие заболеваний сердца, кожи и способность одновременно держать в голове информацию о нескольких блюдах, готовящихся на кухне. Это далеко не редкостная профессия. Некоторые мастера этого дела носят гордое звание шеф-повара. Таких полезных работников можно встретить даже вдали от берега — в открытом море. Такой повар привык готовить для мужского коллектива моряков, которые зовут его коротко, но громко — «кок».

Практическая работа «Создание таблиц»

Цель: отработка навыка создания таблиц и их заполнения.

Ход работы:

Задание 1

1. Создайте таблицу «Сведения о студентах», состоящую из 6 строк и 5 столбцов.
2. Ознакомьтесь с текстом и дайте название столбцам.
3. Заполните ее следующими сведениями:
 - 1) Иванов Иван Иванович, 11.04.1996, ул. Климасенко, 13-15
 - 2) Петрова Лидия Ивановна, 25.10.1997., пер. Черского, 32
 - 3) Быков Алексей Ильич, 12.10.1998, ул. Кирова, 75-89
 - 4) Мухин Олег Андреевич, 20.07.1995, ул. Центральная, 50-29
 - 5) Григорьева Наталья Дмитриевна, 30.07.1995, ул. Батюшкова, 16-41
4. Добавьте в таблицу еще 5 строк.
5. Заполните эти строки сведениями о своиходногруппниках.
6. Выполните выравнивание ячеек – по центру.
7. Для каждой строки задайте индивидуальный цвет шрифта.

Задание 2

1. Проанализировав предложенный текст, создайте и заполните таблицу «История возникновения салатов», выбрав на свое усмотрение три рецепта.
2. Строку заголовка выделите полужирным начертанием и синим цветом.
3. Выполните выравнивание ячеек – выровнять по центру по левому краю.

«Оливье»

Салат оливье — популярный в России и в странах бывшего СССР салат, считающийся праздничным и традиционным новогодним. Название получил в честь своего создателя, шеф-повара Люсьена Оливье, державшего в Москве в начале 60-х годов XIX века ресторан парижской кухни «Эрмитаж». За рубежом также известен как «Русский салат» или «гусарский салат». В России оливье также называют «мясным салатом» и «зимним салатом».

Стандартный советский оливье состоял из 6 или 8 ингредиентов: отварной картофель; отварная морковь; варёная колбаса или отварное мясо; яйца вкрутую; лук; солёные (маринованные) огурцы; зелёный горошек (консервированный); майонез или сметана; укроп. Всё (кроме горошка) нарезать кубиками, перемешать и заправить майонезом или сметаной.

«Сельдь под шубой»

Автор этого замечательного салата - купец Анастас Богомилов, хозяин сети популярных московских столовых и трактиров. «Сельдь под шубой» была подана в первый раз накануне 1919-го Нового года.

Главным ингредиентом салата стала, конечно же, сельдь - любимое лакомство пролетариев, которую Анастас дополнил крестьянскими луком, родной картошкой и морковью, ну, а сверху, как кроваво-красным пролетарским знаменем, укрыл слоем тертой свеклы. Чтобы не забывать про врагов Советов, салат был щедро приправлен «западнически майонезом».

Название чудесной закуски-салату Анастас Богомилов дал: «Шовинизму и Упадку - Бойкот и Анафема», или, по тогдашней революционной моде пользоваться всевозможными аббревиатурами, просто «Ш.У.Б.А.». Впоследствии имя автора рецепта одного из самых популярных и любимых русских салатов забылось, а закуску стали называть «Сельдь под шубой».

«Винегрет»

Популярный в России и других странах бывшего СССР салат из отварных свеклы, картофеля, моркови, а также соленых огурцов и зеленого или репчатого лука и квашеной капусты. А родилось это блюдо на императорской кухне Александра I, где некогда работал известный французский повар Антуан Карем (XIX век). Наблюдая за работой русских поваров, готовивших неизвестный ему салат, и увидев, что его заправляют уксусом, Антуан воскликнул: «Vinaigre?» («Уксус?»). На что наши повара, решив, что француз произнес название блюда, утвердительно закивали головой: «Винегрет, винегрет...». Так и появился в царском меню необычный салат, который вскоре обрел широкую известность и очень полюбился простому народу.

«Цезарь»

Салат «Цезарь» появился на свет 4 июля 1924 года. Самый главный день для своей страны находчивые американские бизнесмены и голливудские звезды отмечали в Мексике. В Caesar'sPlace было не повернуться от посетителей. И если спиртного было предостаточно, то с продуктами дела обстояли гораздо хуже – их практически не было. Но Цезарь Кардини выкрутился, проявив кулинарную

смекалку: натер чесноком тарелку, положил на нее листья салата романо, сбрызнул оливковым маслом, выжал лимонный сок, добавил яйца, сваренные особым образом, свеженатертый пармезан, пряные травы, гренки из белого хлеба и немного вустерского соуса. Все ингредиенты были быстро перемешаны и поданы к столу.

«Мимоза»

Этот красивый «весенний» салат появился в СССР в 70-е годы.

Достоверно установить, кто и когда точно изобрел салат «Мимоза», невозможно. Проживающим в условиях постоянного дефицита советским домохозяйкам приходилось прилагать серьезные усилия, чтобы готовить вкусные и интересные блюда из скудного ассортимента магазинов того времени. В семидесятых годах прошлого века вошел в моду первый слоеный салат из рыбных консервов – он носил название «Бангладеш». Со временем этот салат стали украшать растертыми яичными желтками, напоминающими весенние цветы, и под новым названием «Мимоза» салат стал знаменит.

В состав классического салата входят рыбные консервы, свежий репчатый лук, яйца, сваренные вкрутую, вареный картофель, морковь и майонез для заправки. Характерная особенность этого салата заключается в ярко желтой пышной верхушке, которая приготавливается из измельченного яичного желтка. Его поверхность напоминает нежные цветки мимозы, которая и дала ему название.

Практическая работа «Создание и редактирование таблиц»

Цель: отработка навыка создания комбинированного документа.

Ход работы:

1. Набрать текст и выполнить редактирование по образцу.
2. Установить следующие параметры документа: ориентация – книжная; поля – по 3 см; интервал - 1,15; выравнивание – по ширине; размер шрифта – 12; тип шрифта – TimesNewRoman.

Технологическая карта

1. Область применения

1.1 Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо – каша молочная пшеничная с тыквой.

2. Рецепттура

2.2 Рецепттура блюда – каша вязкая с тыквой

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто на 1 пор/л	Масса нетто на 1 пор/л	Масса брутто на 20 пор.	Масса нетто на 20 пор.
1	Пшено	65	65	1300	1300
2	Тыква	150	105	3000	2100
3	Молоко	75	75	1500	1500
4	Вода	75	75	1500	1500
5	Сахар	5	5	100	100
6	Масло сливочное	10	10	200	200
Выход готового блюда (1 порция)			310		6200

3. Технология приготовления

Тыкву очистить от кожицы, нарезать мелкими кубиками, заложить в воду с молоком, добавить соль, сахар. Нагреть до кипения. Затем засыпать подготовленную крупу и варить до готовности при слабом кипении.

4. Оформление, подача, реализация, хранение.

Выложить на тарелку.при подаче полить сливочным маслом, посыпать сахаром. Подавать в горячем виде, не менее 65⁰С.

5. Органолептические показатели блюда

Внешний вид – зерна набухшие, хорошо разваренные.

Цвет – желтая, присуще пшену и тыкве.

Консистенция – густая масса.

Запах – не пригорелая.

Вкус – не пригорелая, свойственный каше и тыкве.

Практическая работа «Формулы»

Цель: отработка навыка набора формул в текстовом редакторе.

Ход работы:

Наберите следующие формулы:

а) $\lim_{x \rightarrow -2} \frac{x^2 + 6x + 8}{x^3 + 8}$

б) $f(x) = 4x^5 - 3\sin x + 5\operatorname{ctg} x$

в) $\int_0^4 3\sqrt[3]{x^2} dx$

г) $f(x) = \frac{x^2}{x^3 + 4}$

д) $f(x) = \cos x - \frac{1}{3}\cos^3 x$

е) $\int_0^4 3\sqrt{x} dx.$

ж) $f(x) = \frac{x^2 - 1}{x^2 + 1}$

з) $f(x) = \sin x + \frac{1}{4}\sin^3 x.$

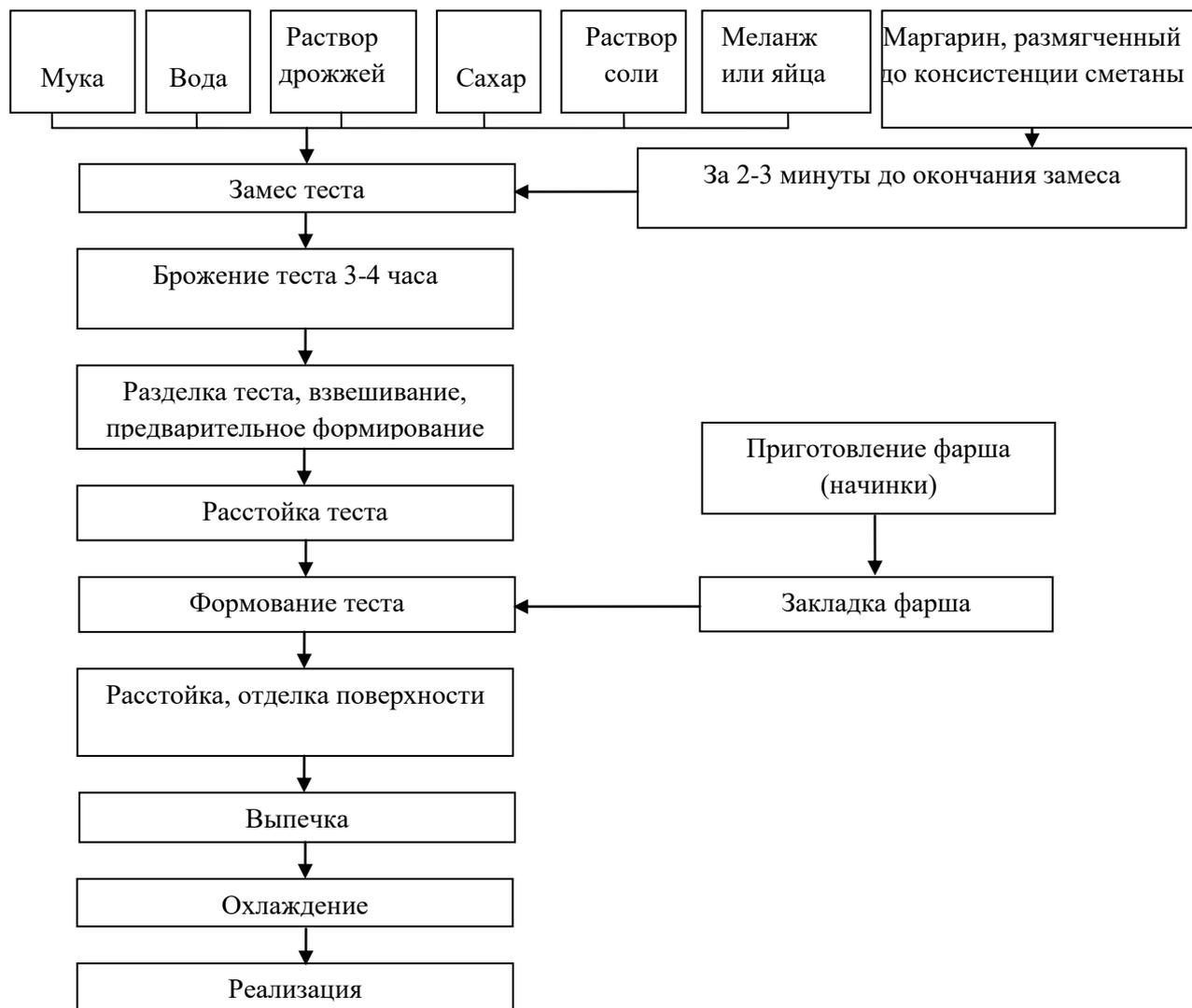
и) $\int_0^2 (3x^2 - 1) dx$

Практическая работа «Вставка фигур»

Цель: научить выполнять вставку, группировку и заполнения фигур.

Ход работы:

С помощью вставки фигур создайте «Схема изготовления изделий из дрожжевого теста, приготовленного безопасным способом»



Практическая работа «Создание комбинированного документа»

Цель: научить выполнять вставку, группировку и заполнения объектов: фигуры, картинки, WordArt.

Ход работы:

Создайте приглашение, используя вставку следующих объектов: фигуры, картинки, WordArt.

Образец приглашения:

Приглашение

Дорогие друзья!
Приглашаем Вас
10 марта 2016 года в 14.00
на День открытых дверей в
Новокузнецкий техникум
пищевой промышленности.



Практическая работа «Создание комбинированного документа»

Цель: отработка навыка создания комбинированного документа.

Ход работы:

1. Набрать текст и выполнить редактирование по образцу.
2. Установить следующие параметры документа: ориентация – книжная; поля – по 3 см; интервал - 1,15; выравнивание – по ширине; размер шрифта – 12; тип шрифта – TimesNewRoman.

Салат «Цезарь» с курицей и сухариками

Ингредиенты

куриное филе 200 граммов
листья салата латук 20 штук
помидоры черри 5 штук
белый хлеб 200 граммов
твердый сыр 50 граммов
чеснок 2 зубчика
растительное масло 4 столовых
ложки

Салат «Цезарь» с курицей и сухариками – это классический рецепт знаменитого салата, наиболее близкий к оригинальному блюду, которое изобрел Цезарь Кардини.

майонез, соль по вкусу



100 г Салат «Цезарь» с курицей и сухариками содержат:

Энергетическая ценность: 203 Ккал

Белки: 8,23 грамма

Жиры: 16,27 грамма

Углеводы: 6,76 грамма

Приготовление салата «Цезарь» с курицей и сухариками

Салатные листья замочить в холодной воде на 1 час, чтобы они стали свежими и хрустящими.

Белый хлеб очистить от корочки и порезать на кубики размером примерно 1 сантиметр, затем выложить на противень и подсушить в не слишком горячей духовке.

В глубокую сковороду налить растительное масло, положить измельченный чеснок. Как только кусочки потемнеют, снять их со сковороды и выложить в масло сухарики. Обжарить до золотистой корочки, выложить на бумажную салфетку для удаления лишнего масла.

Куриное филе натереть солью и обжарить до готовности, затем остудить и порезать тонкими пластинками.

Листья салата порвать руками, сыр нарезать тонкими пластинками.

Помидоры черри разрезать на четыре части.

Выложить в салатник все ингредиенты, слегка встряхнуть, чтобы они перемешались, и сразу же подать на стол. Майонез подать отдельно, чтобы каждый едок мог добавлять его по вкусу.

Практическая работа «Создание комбинированного документа»

Цель: отработка навыка создания комбинированного документа.

Создать страницу ресторанный меню.

Образец

Супы		
Суп-лапша «Лаззат» 220 руб. Легкий суп из цыпленка и домашней пасты 260 гр.		
Грузинский суп харчо из баранины с кинзой 310 руб. Густой суп с рисом, томатами и чесноком 300 гр.		
Наваристая Амударьинская уха 255 руб. С зеленью и картофелем 250 гр.		
Суп-пюре из тыквы 210 руб. Бархатный суп из оранжевой тыквы с ароматом сельдерея 260 гр.		
Сливочный суп с белыми грибами 250 руб. Насыщенный суп со вкусом лесных грибов 260 гр.		
Кукурузная шурпа на молоке с фрикадельками 210 руб. Суп из сладкой кукурузы со специями 250 гр.		
Шурпа из баранины 265 руб. С домашней лапшой и овощами 300 гр.		
Горячие закуски		
Запечённые баклажаны, цуккини, помидоры 270 руб. С деревенским сыром 250 гр.		
Хачапури с сыром и яйцом 150 гр. 145 руб.		
Узбекская лепёшка 40 руб. Приготовленная в тандыре с чёрным кунжутом 120 гр.		
Кок-самса 180 руб. с соевым, зеленью, бараниной или сыром 110 гр.		
Грибной жульен 150 гр. 210 руб.		
Чебурек из рубленой телятины 180 руб. с ароматными специями и ветсой 120 гр.		
Кутабы с сыром, зеленью или мясом 110 гр. 170 руб.		
"Нарын" лапша с мясом ягнёнка 210 гр. 310 руб.		
		